

Q/HSS

杭州神旺食品有限公司企业标准

Q/HSS0010S-2017
代替Q/HSS0010S-2015

配制酒(预调酒)



2017-11-20发布

2017-12-01实施



杭州神旺食品有限公司 发布

前 言

本标准的主要指标参照GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 27588《露酒》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，并结合本企业的实际生产情况，特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由杭州神旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州神旺食品有限公司。

本标准主要起草人：包艳青、曾庆冉、张海玲、顾幸峰。

本标准适用以下企业：

名称：杭州神旺食品有限公司

地址：杭州市余杭区余杭经济开发区北沙西路5号

名称：浙江明旺乳业有限公司

地址：浙江省衢州经济开发区东港工业园区东港三路9号

名称：沈阳大旺食品有限公司

地址：沈阳市于洪区于洪乡红旗台村

名称：山东旺旺食品有限公司

地址：济南市济阳县济北经济开发区

名称：广州明旺乳业有限公司

地址：广州经济技术开发区永和经济区新元路5号

名称：石家庄明旺乳业有限公司

地址：河北省石家庄市行唐县食品工业区北区1号

名称：成都明旺乳业有限公司

地址：四川省成都高新西区南北大道1388号

名称：浙江乳旺食品有限公司

地址：浙江省衢州市绿色产业集聚区松涛路10号

本标准与Q/HSS0010S-2015相比，主要变化如下：

- 企业标准名称修改。
- 规范性引用文件版本进行了更新。
- 增加了旺旺集团四个工厂使用本标准权限。
- 修改了氰化物（以HCN计）指标。

本标准替代的历次版本发布情况：

——Q/HSS0010S-2015

——Q/HSS0010S-2013

配制酒（预调酒）

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以蒸馏酒和（或）食用酒精为酒基，适量添加或不添加乳粉、白砂糖、食品添加剂（柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、胭脂红、日落黄）、大豆膳食纤维粉、浓缩果蔬汁、食品用香精等原辅料，经调配、均质或不均质、杀菌、充填、冷却、包装而制成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.25 食品安全国家标准食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.173 食品安全国家标准食品添加剂 乳酸
- GB 1886.220 食品安全国家标准食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.232 食品安全国家标准食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准食品添加剂 柠檬酸
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10343 食用酒精
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
 GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 22494 大豆膳食纤维粉
 GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
 GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》
 国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3.要求

3.1原辅料要求

- 3.1.1蒸馏酒应符合GB 2757的规定。
 3.1.2水应符合GB 5749的规定。
 3.1.3白砂糖应符合GB/T 317的规定。
 3.1.4乳粉应符合GB 19644的规定。
 3.1.5柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
 3.1.6大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
 3.1.7柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
 3.1.8乳酸应符合GB 1886.173的规定。
 3.1.9胭脂红应符合GB 1886.220规定。
 3.1.10日落黄应符合GB 6227.1的规定。
 3.1.11 DL-苹果酸应符合GB 25544的规定。
 3.1.12浓缩果汁应符合GB 17325的规定。
 3.1.13食用酒精应符合GB 10343、GB31640规定。
 3.1.14食品用香精应符合GB 30616的规定。
 所有原料均需符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

感官要求（表1）

项目	要求
色泽	呈本品该有的色泽，色泽均匀
滋、气味	具有本品特有的滋气味，无异味
性状	均匀乳浊液体或胶体，允许有少量沉淀，无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

理化指标（表2）

项 目	指 标
酒精度 ^a (20°C)/ (%vol)	0.5-38.0
可溶性固形物（折光计法）/(%)	10.0-25.0
PH值	3.0-4.5
总酸（以乙酸计）/(g/L) ≤	6.00
总糖 ^c （以葡萄糖计）/(g/L) ≤	300
甲醇 ^b (g/L)	
粮谷类 ≤	0.6
其他 ≤	2.0
氰化物 ^b （以HCN计）/(mg/L) ≤	7.0
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.2
污染物限量	应符合GB 2762的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。	
b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

微生物指标（表3）

项目	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml
a 样品的分析及处理按GB4789.1执行。			

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行测定。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度、总酸、总糖

酒精度：GB 5009.225规定的方法测定。

总酸、总糖按GB/T 15038规定的方法测定。

5.2.2 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

5.2.3 PH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

5.2.4 甲醇、氰化物

甲醇按GB/T 5009.266规定的方法测定。

氰化物按GB/T 5009.36规定的方法测定。

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

5.2.7 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按GB/T 4789.25规定的方法检验。

5.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括净含量、感官要求、酒精度、可溶性固形物、PH值、甲醇。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时应进行型式检验。

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

以同一日期、同一品种的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量

检样的抽取产品中以随机取样法抽取样品，每一批抽取12个最小独立包装（总数不少于3000ml）为检验用样品，样品分成二份：一份作为感官试验和理化指标试验，一份留样待查。

6.5 判定规则

6.5.1 当检验结果中感官或微生物不符合标准要求时，不得复检，判该批产品为不合格批。

其它指标不符合标准要求时，可以加倍抽样重复检验；结果仍有项目不符合标准要求时，则该批产品仍为不合格批；结果如符合标准要求，则为合格批。

6.5.2当供需方发生质量争议时，本标准为依据，由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

7.标志、标签、包装、运输和贮存

7.1标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令 第102号和第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2包装

内包装必须采用符合国家食品安全标准规定的玻璃瓶、瓷瓶或其它材料包装；

外包装必须用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸箱或其它包装材料装运；箱内要有防震、防撞的间隔材料。

7.3运输

运输时，应避免强烈震荡、日晒、雨淋；装卸时应轻拿轻放，不得与有毒有害物质混装。

7.4贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、干燥，防止日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。

7.5保质期

酒精度大于等于10%vol的饮料酒可免于标示保质期。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，玻璃瓶包装的产品常温保质期为9个月；PET瓶、利乐包装等其它产品常温保质期为12个月；







浙江省食品安全企业标准备案表

企业名称	杭州神旺食品有限公司		
注册地址	杭州余杭经济技术开发区北沙西路5号		
食品标准名称	配制酒（预调酒）	标准编号	Q/HSS0010S-2017
标准发布时间	2017-11-20	标准实施时间	2017-12-01
适用的食品类型	蒸馏酒的配制酒		
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准的具体项目、指标值及相关规定	项目及指标值	项目 氰化物（以HCN计）/ (mg/L) 指标值 ≤7.0mg/L
	其他食品安全指标内容	依据的食品安全标准名称及项目、指标值	食品安全标准名称 项目 指标值 GB 2757食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 氰化物（以HCN计）/ (mg/L) ≤8.0mg/L
		其他说明	氰化物指标按100%酒精度折算
	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、浙江省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
备案号：33010566S-2017			
2017年12月29日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者浙江省食品安全地方标准冲突的，该备案自动废止。备案更新后，原备案自行废止。

浙江省食品安全企业标准修改报告单

企业名称	杭州神旺食品有限公司		
注册地址	杭州余杭经济技术开发区北沙西路5号		
生产地址	杭州余杭经济技术开发区北沙西路5号		
统一社会信用代码	91330100704208854F	法人代表	李玉生
标准名称	备案号	标准编号	
配制酒(预调酒)	33010566S-2017	Q/HSS0010-2017	
<p>配制酒(预调酒) 企业标准修改后内容：</p> <p>1.范围 本标准适用于以蒸馏酒和（或）食用酒精为酒基，适量添加或不添加乳粉、白砂糖、食品添加剂（柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、胭脂红、日落黄、诱惑红等色素）、大豆膳食纤维粉、浓缩果蔬汁、食品用香精等原辅料，经调配、均质或不均质、杀菌、充填、冷却、包装而制成的配制酒。</p>			
<p>修改原因及依据：</p> <p>1、根据实际生产需要，配方中增加诱惑红等色素。</p> <p>2、添加的色素符合GB 2760要求。</p>			
审核：  2018年5月30日		经办人：  2018年5月30日	
		企业负责人签字： 	
		 (企业印章)：2018年5月31日	

浙江省食品安全企业标准修改报告单

企业名称	杭州神旺食品有限公司		
注册地址	杭州余杭经济技术开发区北沙西路5号		
生产地址	杭州余杭经济技术开发区北沙西路5号		
统一社会信用代码	91330100704208854F	法人代表	李玉生
标准名称	备案号	标准编号	
配制酒(预调酒)	33010566S-2017	Q/HSS0010-2017	
<p>配制酒(预调酒)企业标准修改后内容:</p> <p>删除理化指标中对总糖的说明——c 总糖标签标识值与实测值不得超过 $\pm 10.0\%vol$。</p>			
<p>修改原因及依据:</p> <p>1.总糖的说明——c总糖标签标识值与实测值不得超过 $\pm 10.0\%vol$与理化指标中总糖（以葡萄糖计）/（g/L）≤ 300有冲突。</p> <p>2.根据实际质量检测情况和质量控制指标，配制酒（预调酒）理化指标总糖（以葡萄糖计）≤ 300（g/L）。故删除总糖的说明——c总糖标签标识值与实测值不得超过 $\pm 10.0\%vol$。</p>			
审核:  2018年10月30日		经办人:  2018年10月30日	
		企业负责人签字:  (企业印章): 	

浙江省食品安全企业标准修改报告单

企业名称	杭州神旺食品有限公司		
注册地址	杭州余杭经济技术开发区北沙西路5号		
生产地址	杭州余杭经济技术开发区北沙西路5号		
统一社会信用代码	91330100704208854F	法人代表	李玉生
标准名称	备案号	标准编号	
配制酒（预调酒）	3310566S-2017	Q/HSS0010S-2017	

1) 主要变化：延长PET瓶包装的产品保质期，从常温9个月延长到常温12个月。增加利乐包装的产品保质期常温12个月。
增加了规范性引用文件：GB 4789.1、GB 5009.36。

2) 修改后的内容：
企业标准中7.5 保质期
在符合本标准规定条件下，自生产之日起，玻璃瓶包装的产品常温保质期为9个月；PET瓶、利乐包装等其它产品常温保质期为12个月；

修改原因及依据：

经品保、研发协商，以及PET瓶、利乐包装的产品加速保存试验，确定保质期12个月。
规范性引用文件：增补本标准中涉及的规范性引用文件GB 4789.1、GB 5009.36。

审核：  2018年11月21日 经办人：  2018年11月21日

企业负责人签字



(企业盖章)

2018年11月21日